



Flowers Cake.

Pour le Sponge Cake :

- 300 gr de farine
- 250 gr de sucre en poudre
- 6 œufs
- 110 ml de lait
- 12 gr de levure chimique
- Arôme de vanille liquide ou en poudre

Commencez tout d'abord par séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Placez les blancs dans le bol de votre batteur ou bien dans un saladier si vous utilisez un batteur manuel.

Dans un second saladier, mettez les jaunes d'œufs avec le sucre et fouettez afin de blanchir légèrement le mélange.

Ajoutez le lait ainsi que l'arôme de vanille et mélangez brièvement.

Versez la farine et la levure préalablement tamisées sur la préparation et mélanger de manière à obtenir un appareil lisse et homogène.

Montez les blancs en neige pas trop ferme, ils seront plus facile à incorporer par la suite.

Mettez 1/3 des blancs d'œufs obtenu dans la préparation précédente et mélangez vigoureusement afin de détendre l'appareil puis, ajoutez le reste des blancs en les incorporant délicatement à l'aide d'une Maryse afin de ne pas faire retomber le mélange.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un moule préalablement chemisé (fond et bords), versez votre appareil.

Tapez le moule sur le plan de travail afin d'évacuer les grosses bulles d'air contenues dans la pâte.

Enfin, enfournez pour environ 40 à 50 minutes, votre biscuit est cuit lorsque la lame du couteau que vous planterez dedans ressortira sèche.

Pour ce projet j'ai utilisé un moule rond d'un diamètre de 20 cm.

J'ai doublé la recette afin d'obtenir 2 biscuits que j'ai eux même tranché en deux pour obtenir 4 tranches de biscuits.

Il est idéal de placer les biscuits toute une nuit au réfrigérateur avant de procéder à la découpe, ainsi vous obtiendrez de meilleurs résultats u niveau de la coupe mais aussi beaucoup moins de miettes.

Pour la ganache montée au chocolat noir :

- 150 gr de chocolat noir pâtissier
- 300 gr de crème fraîche liquide entière (30% de mg minimum)
- 50 gr de poudre d'Oréo
- 2 barquettes de framboises pour le montage

Pour commencer placer les Oréo dans un mixeur afin de les réduire en poudre fine puis réservez cette poudre dans un sachet hermétique.

Dans un saladier, mettez le chocolat noir que vous aurez haché au préalable puis faites le fondre lentement soit au bain-marie soit au micro-ondes.

Une fois votre chocolat bien fondu, mettez 100 gr de crème dans une casserole et faites chauffer cette dernière sur feu doux jusqu'à frémissement (pas d'ébullition !)

Verser ensuite la crème chaude en 3 fois sur votre chocolat afin de réaliser une belle émulsion, vous devez obtenir une préparation bien lisse, homogène et brillante.

Ajoutez enfin le reste de crème froide (200 gr) à votre préparation, mélangez et filmez au contact.

Cette ganache devra passer une nuit complète au froid.

Le jour du montage du gâteau, il conviendra de placer votre ganache dans le bol de votre batteur et de la fouetter afin d'obtenir une belle consistance de chantilly bien ferme.

Vous y ajouterez alors la poudre d'Oréo délicatement à l'aide d'une Maryse.

Vous pourrez alors réserver votre ganache dans une poche a douille en attendant le montage.

Pour la crème au beurre à la meringue suisse :

- 100 gr de blanc d'œufs
- 125 gr de sucre en poudre
- 225 gr de beurre doux
- Extrait de vanille liquide

Débutez en plaçant une casserole rempli a moitié d'eau sur feu vif afin de réaliser un bain-marie.

Dans un saladier placez les blancs d'œufs ainsi que le sucre et fouettez afin de lier le mélange.

Une fois que l'eau est a ébullition, retirez la casserole du feu et placer votre saladier dessus.

Fouettez le mélange blancs d'œufs sucre sans cesse jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 50°C.

Une fois la température atteinte, versez la préparation dans le bol de votre batteur et fouettez a vitesse maximale pour faire monter la meringue et ainsi la faire refroidir.

La meringue est prête lorsqu'elle est bien ferme, lisse et brillante.

Enfin il conviendra d'y ajouter tout en continuant de fouetter le beurre qui aura été sorti du frigo plusieurs heures avant le début de la recette afin qu'il soit bien mou.

Votre préparation va "grainer" à un moment mais pas de panique il s'agit d'une étape normale, en continuant de fouetter votre crème au beurre va prendre une belle consistance légère et soyeuse.

Placer votre crème au beurre dans un saladier couvert d'un film alimentaire en attendant le montage, il ne faudra en aucun cas la placer au froid car elle durcira et sera inutilisable.

Pour la Ganache décorative (coulures roses) :

- 165 gr de chocolat blanc pâtissier
- 60 gr de crème liquide entière
- Quelques gouttes de colorant alimentaire en gel rose

Commencez par hacher votre chocolat blanc finement et placez le dans un saladier, faites le fondre doucement.

Dans une casserole mettez la crème et faites chauffer à feu doux jusqu'à frémissement.

Une fois la crème chaude, versez la en 3 fois sur le chocolat blanc fondu afin de réaliser une belle émulsion.

Vous devez obtenir une belle ganache lisse et brillante.

Enfin, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire selon la teinte que vous souhaitez.

Placez votre ganache dans une petite poche à douille ou bien dans un cornet à pâtisserie, elle devra être appliquée à une température de 35°C maxi sur un gâteau bien froid afin que le chocolat fige immédiatement.

Pour le montage :

J'ai donc alterné couches de biscuits et couches de ganache au chocolat noir en n'oubliant pas les framboises fraîches.

J'ai ensuite appliqué une couche fine de crème au beurre sur le dessus du gâteau ainsi que sur les bords, j'ai lissé l'ensemble à l'aide d'un lisseur à crème en PVC.

Une fois la couche de crème au beurre bien refroidie et dure, j'ai appliqué ma ganache décorative en réalisant des coulures.

J'ai placé de manière harmonieuse les fleurs, les fruits (cerises poudrées à la poudre d'or, framboises) ainsi que quelques branches de romarin.

J'ai fini ma décoration en pochant quelques rosaces de crème au beurre restante que j'ai coloré ainsi que quelques billes en sucre.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr